



QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE AMOSTRAS DE MÉIS PRODUZIDAS PELA ABELHA JANDAÍRA (*MELIPONA SUBNITIDA*) NO MUNICÍPIO DE CASTELO DO PIAUÍ, BRASIL

Autores:

Thaís Maria Valério Santos (Embrapa Meio-Norte, Av. Duque de Caxias, 5650 NUPA Buenos Aires Teresina/PI 64006220 apicultura@cpamn.embrapa.br), Bruno de Almeida Souza, Fábila de Mello Pereira, Maria Teresa do Rego Lopes, Beatriz de Mello Pereira, Joseane Inácio da Silva, Raíssa Paula Araújo Alves

O mel, assim como os demais produtos apícolas, está vinculado a uma imagem de produto natural, saudável e limpo. Ao mesmo são atribuídas propriedades medicinais e atividade antimicrobiana, normalmente relacionadas às suas características físicas e químicas. A ocorrência de microrganismos no mel constitui um dos principais critérios de qualidade do produto, juntamente com as suas características sensoriais, químicas e físicas. No Brasil, o mel produzido pelos meliponíneos tem como característica geral o elevado teor de umidade presente no produto, o que propicia a ocorrência de processos fermentativos quando associada à presença de levedos. O objetivo desse estudo foi avaliar a qualidade microbiológica do mel produzido pela abelha Jandaíra (*Melipona subnitida*), no município de Castelo do Piauí, Estado do Piauí, Brasil. Foram coletadas cinco amostras de mel em colônias de *M. subnitida* instaladas em caixas racionais, no mês de março de 2010. As amostras foram armazenadas em recipientes assépticos e enviadas para o Laboratório de Controle da Qualidade de Produtos Apícolas da Embrapa Meio-Norte, em Teresina - PI, para realização da contagem padrão de bolores e leveduras, e verificação da presença de coliformes 35 e 45. Um total de 60% das amostras analisadas apresentou contagem de bolores e leveduras acima do valor aceitável (100 UFC/mL) estabelecido pela RDC012 da ANVISA, sendo consideradas impróprias para consumo direto. Muitos desses microrganismos são de ocorrência natural no produto e conseguem se desenvolver devido à elevada umidade e consequente disponibilidade de água livre para o metabolismo microbiano. No entanto, a contagem dessa microbiota também pode ser elevada em função de um manejo inadequado do meliponicultor durante a colheita do mel, levando à desqualificação do produto. Em relação aos microrganismos do grupo coliforme, as amostras se apresentaram isentas de contaminação.